

## ■おなま



## 【材料・4人分】

・大根	300g
・にんじん	20g
・塩	小さじ1
・木綿豆腐	300g
・白ごま	大さじ3
・さとう	大さじ4
・酢	小さじ2
・ゆず	少々

## 【作り方】

1. 木綿豆腐は水切りしておく。
2. 大根と人参はせん切りにして塩でもみ、しんなりさせる。
3. すり鉢に白ごまを入れてよくすりつぶし、木綿豆腐もよくすりつぶす。  
さとう、酢を入れてよく混ぜる。
4. 2の大根、にんじんの水気をよく絞り3の和え衣で和える。  
せん切りゆずを天盛りする。